

## OENOVEGAN® F

**Coadiuvante di chiarifica d'origine vegetale  
appositamente formulato per la flottazione dei mosti bianchi e rosati.**

### CARATTERISTICHE

La separazione delle fasi solide e liquide durante la fase prefermentativa resta una sfida prioritaria in enologia. L'utilizzo di prodotti non di origine animale è molto limitante per i vinificatori. Da diversi anni, OENOFRANCE® lavora allo sviluppo di una soluzione alternativa alla gelatina, in combinazione con gel di silice e/o bentonite, per raggiungere questo livello di efficienza nella chiarificazione per flottazione.

**OENOVEGAN® F** è stato sviluppato per la chiarifica statica e flottazione dei mosti bianchi e rosati. **OENOVEGAN® F** non contiene sostanze proteiche di origine animale quindi può essere utilizzato nei vini destinati ai consumatori vegani.

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

**OENOVEGAN® F** permette di ottenere una flottazione di qualità pur preservando le caratteristiche varietali del mosto.

Le proteine vegetali che costituiscono **OENOVEGAN® F** sono ottenute da proteine di leguminose e da derivati di chitina di *Aspergillus Niger*.

### APPLICAZIONI

Prima della flottazione è necessario ottenere un test della pectina negativo (vedere la scheda tecnica del test della pectina).

Le preparazioni enzimatiche pectolitiche consigliate per questa fase sono:

- **LYSIS® ULTRA** ad una dose compresa tra 0,3 ml/hl a 1 ml/hl
- **LYSIS® UC** ad una dose compresa tra 0,5 g/hl a 2 g/hl
- **LYSIS® IMPACT** ad una dose compresa tra 2 ml/hl a 4 ml/hl.

**OENOVEGAN® F** è un prodotto liquido, quindi può essere utilizzato in aggiunta diretta al mosto da flottare.

### DOSAGGIO

#### Quantità consigliate:

Da 5 a 15 cL/hL secondo la qualità del mosto.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 60 cL/hL.

## MODALITÀ D'USO

---

Agitare la lattina di **OENOVEGAN® F** prima dell'uso.  
Mescolare per una perfetta omogeneizzazione prima di passare alla fase di "flottazione".  
Per un uso prolungato (ad es. flottazione continua), mantenere un'agitazione costante per garantire un trattamento omogeneo.



**Questo prodotto può essere aggiunto direttamente senza necessità di reidratazione: è DROP&GO!**

### Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.  
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

---

20 litri

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: da utilizzare entro 48 ore.

*Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.*

158/2023 - 2/2